

경기도 지역 초등돌봄교실의 급·간식 운영 현황

양희순^{1,2} · 박혜련¹ · 송경희¹ · 안윤진¹ · 최다은¹ · 김군태¹ · 이영미^{1†}
명지대학교 식품영양학과¹, 하연로컬푸드급식지원센터(주)²

Current status of meal and snack service in elementary care classes in Gyeonggi area

Yang, Hee Soon^{1,2} · Park, Haeryun¹ · Song, Kyunghee¹ · Ahn, Yoonjin¹ · Choi, Daeun¹ · Jin, Juntae¹ · Lee, Youngmi^{1†}

¹Department of food and Nutrition, Myongji University, Yongin, Gyeonggi 17058, Korea

²Ha Yeon Local Food Service Support Center Co. Ltd., Paju, Gyeonggi 10934, Korea

ABSTRACT

Purpose: This study aimed to investigate the current status of food service management in elementary care classes. **Methods:** A focus group interview with seven care class managers and a survey with 101 care class managers using a self-administered questionnaire in Gyeonggi province were conducted. **Results:** In the focus group interview, purchased meals and snacks were evaluated as low quality by the care class managers. Frequent use of frozen or processed food and products with low prices were also reported as problems. Care class managers were in charge of meal and snack planning without any guidelines or expert advices. The results of the survey show that most schools serve purchased snacks and meals. The average unit costs of one meal and snack were 4,062 and 1,463 Won, respectively. The average unit costs of snacks during semester ($p=0.015$) and vacation ($p=0.039$) were significantly lower in rural than urban areas. The percentages of schools that prepared nutrition standards for meal and snack planning in elementary care classes were only 7.4% and 10.9%, respectively. The meal menus were mostly provided by catering service companies, and the snack menus were planned mostly by the care class managers. Menu planning by the care class managers was more usual in rural than urban areas ($p=0.054$ for meal planning and $p=0.008$ for snack planning). Just 33.7% of schools introduced safety standards for food service in elementary care classes, and more than half of the respondents (56.4%) did not do a regular medical check-up. Only 33.7% of the respondents received education for food safety. **Conclusion:** These results show the necessity for establishment of detailed guidelines for food service in elementary care classes and for the introduction of a food safety and nutrition education program customized for care class managers.

KEY WORDS: elementary care class, food service, meal, snack, menu

서 론

‘초등돌봄교실’이란 초등학교에서 저소득층 및 맞벌이 가정의 초등학생에게 보육과 교육을 함께 제공하는 방과 후 학교 프로그램으로, 정부에서 지원하는 ‘초등 방과후 돌봄 서비스’의 한 유형이다. 초등돌봄교실은 2004년에 337개 학교, 8천명으로 시작하여 2016년에는 6,003개 학교, 23만명으로 증가하였으며¹, 참여 학생은 1, 2학년생이 86.8%로 학년이 올라갈수록 참여비율은 낮았다². 초등돌봄교실에는 초등 1, 2학년생을 대상으로 운영하는 오후돌

봄교실과 3~6학년 학생들을 대상으로 운영하는 방과후 학교 연계형 돌봄교실이 있다. 2014년부터는 저녁돌봄교실을 추가 운영하고 있으며¹, 그밖에도 방학중돌봄교실이 운영되고 있다.

여성의 사회진출 확대로 인해 맞벌이 가정이 증가하고 가족구조가 변화하면서 방과후 어린이의 보육과 영양공급을 책임질 수 있는 가족이 부재한 경우가 많다. 특히 빈곤층이나 맞벌이 가정 어린이의 경우 그 심각성이 더하다. 우리나라의 여성 경제활동참가율은 2018년 1월 기준 56.9%로 매년 증가하는 추세이며³, 초등돌봄교실 참여 어린이의

Received: January 24, 2018 / Revised: February 28, 2018 / Accepted: May 17, 2018

[†] To whom correspondence should be addressed.

tel: +82-31-324-1691, e-mail: zeromi@mju.ac.kr

© 2018 The Korean Nutrition Society

This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/>) which permits unrestricted non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

85.8%가 맞벌이 가정의 자녀이다⁴. 또한 한부모 가족 초등학생의 54.4%가 돌봄 공백이 있는 것으로 조사되었다⁵. 따라서 저소득층 및 맞벌이 가정의 자녀를 안심하고 양육할 수 있는 여건 마련을 위해 초등돌봄교실의 중요성은 더욱 커지고 있다.

초등돌봄교실 중 방과후학교 연계형 돌봄교실을 제외한 오후돌봄교실, 저녁돌봄교실, 방학중돌봄교실에서는 급식이나 간식을 수익자부담(교육비지원 대상자는 무료)으로 제공하고 있다. 방과후 프로그램에서 어린이들에게 제공되는 급식이나 간식은 이 시기의 영양적 필요량을 충족시키고, 올바른 식습관 형성에 큰 영향을 미친다⁶. 초등돌봄교실 보호자를 대상으로 한 선행연구⁷에 따르면 식사와 간식 해결은 초등돌봄교실을 이용하는 중요한 이유 중 하나이기도 하다. 또한, 학부모를 대상으로 초등돌봄교실의 중요도 조사를 실시한 선행연구에 따르면, 급·간식에 대한 중요도는 5점 만점에 4.6점으로 높게 평가되었다⁸.

그러나 현재 초등돌봄교실의 급·간식 운영제도는 체계화되어 있지 않아 문제점이 지적되고 있다. 현재 초등돌봄교실의 급·간식은 '2017 초등돌봄교실 운영 길라잡이'⁹에 준하여 운영되고 있는데, 급식은 매식을, 간식은 완제품 제공을 기본으로 규정하고 있으나 영양 및 위생 관련 규정이나 지침이 없어 현장에서의 활용에 제한점이 있다. 초등돌봄교실 운영은 기존 교사들의 업무 부담을 덜어주고자 별도 채용한 초등돌봄교실 전담사(이하 돌봄전담사)가 운영을 전담하게 하고 있는데⁹, 돌봄전담사가 식단 및 메뉴 작성, 구매관리, 조리 등 급·간식 운영도 전담하는 경우가 대부분이어서 영양적으로 균형 잡힌 급·간식 제공에 한계가 있으며 위생관리에도 어려움이 있는 것으로 보고되었다¹⁰.

초등돌봄교실에서 제공되는 급·간식은 그 중요성에도 불구하고 관련 연구가 매우 미흡한 실정이다. 특히 초등돌봄교실에 대한 선행연구들은 운영 실태와 담당자의 인식에 대한 연구가 주를 이루고 있으며 일부에서만 급·간식을 제한적으로 다루고 있어^{4,7,11,12} 급·간식 운영의 전반적인 문제점을 파악하는 데에는 한계가 있다. 한편, 지역별 초등돌봄교실의 급·간식 운영을 체계적으로 비교한 연구는 찾아볼 수 없다. 그러나 농어촌과 도시 지역의 초등돌봄교실 운영 실태를 비교한 선행연구에서 급·간식의 경우 농촌지역은 직접조리가 많고 도시지역은 인근에서 배달하는 경우가 많은 것으로 보고된 바 있다.¹² 초등돌봄교실을 이용하는 어린이들에게 적합한, 효율적인 급·간식 프로그램의 개발을 위해서는 초등돌봄교실 급·간식의 문제점을 정확히 파악하고 개선점을 도출할 필요가 있다. 이에 본 연구에서는 전국 초등학교의 20.5%가 위치해 있는 경기도

를 중심으로¹³ 초등돌봄교실 돌봄전담사를 대상으로 한 집단면담조사 및 설문조사를 통해 초등돌봄교실 급·간식의 현황을 파악하고 문제점 및 개선점을 도출하고자 하였다. 또한 도시와 농촌의 초등돌봄교실 급·간식 운영 현황을 비교·분석하여 추후 바람직한 초등돌봄교실 급·간식 프로그램 개발을 위한 기초자료를 마련하고자 하였다.

연구방법

조사 대상

본 연구에서는 초등돌봄교실 급·간식 운영의 문제점 및 개선점을 파악하기 위해 경기도 소재 초등돌봄교실의 돌봄전담사를 대상으로 집단면담조사 및 설문조사를 실시하였다. 집단면담조사는 경기도 A시에 소재한 초등학교 57개 학교의 돌봄전담사들 중 근무경력이 5년 이상인 돌봄전담사 7명을 대상으로 실시하였다. 설문조사는 경기도 소재 초등학교 1,237개교(2016년 기준) 중 25개 시군별 학교수를 고려한 할당표본추출방법을 이용하여 124개 초등학교를 선정하였으며, 해당 학교의 돌봄전담사 124명(1개교당 1명)을 조사 대상으로 하였다. 연구의 모든 내용은 명지대학교 생명윤리위원회에서 심의 및 승인(IRB 번호 : MJU-2017-04-001-01) 받았다.

조사 내용

집단면담조사의 질문 내용은 선행연구¹⁰⁻¹²와 전문가 자문을 기초로 급·간식비, 메뉴 구성 등 급·간식의 일반사항, 급·간식 영양 및 위생관리 현황, 기타 의견 및 요구도 등에 관한 내용으로 구성하였다. 설문조사를 위한 설문지의 내용은 선행연구¹⁰⁻¹²와 전문가 자문, 본 연구의 집단면담조사 결과를 기초로 구성하였다. 설문지는 돌봄교실의 일반사항, 급·간식 운영 일반사항, 식단 및 영양관리, 위생관리, 급·간식 운영에 대한 의견, 응답자의 일반사항에 대한 내용으로 구성하였다.

조사 방법

돌봄전담사 대상 집단면담조사는 녹취 전에 사전 동의서를 얻어 약 2시간 동안 조용한 공간에서 진행되었다. 설문조사를 위해서는 조사대상 124개 초등학교의 돌봄전담사에게 자기기입식 설문지를 우편으로 발송하였다. 작성한 설문지는 우편으로 회송하도록 하여 수거하였으며, 미 회수된 학교는 직접 방문을 통해 설문지를 회수하여 총 101개교가 응답을 완료하였다(응답률 81%). 집단면담조사는 2017년 5월에, 설문조사는 2017년 6월에 실시하였다.

자료분석방법

모든 자료는 EXCEL 2007 (Microsoft Co., Redmond, WA, USA)과 SPSS for windows (version 23.0, SPSS Inc., Chicago, IL, USA)을 이용하여 분석하였다. 조사대상 학교의 기본 현황을 알아보기 위해 기술통계 분석을 실시하여 평균 (mean)과 표준편차 (SD) 또는 빈도 (n)와 백분율 (%)을 산출하였다. 조사 대상 학교의 지역 구분은 행정구역상 동에 위치한 학교를 도시, 읍 또는 면에 위치한 학교를 농촌으로 구분하였다. 도시와 농촌 초등돌봄교실의 급·간식 운영 차이를 알아보기 위하여 범주형 자료일 경우 카이제곱검정 또는 피셔의 정확검정에 의한 교차분석을 실시하였고, 연속형 자료일 경우 독립표본 t검정 또는 만-위트니 U 검정을 실시하였다. 통계적 유의성은 유의수준 5%로 판단하였다.

결 과

집단면담조사

조사 대상자의 일반사항

집단면담조사에 참여한 대상자의 일반사항은 Table 1과 같다. 집단면담조사 대상자 모두 1, 2급 보육교사 자격증을 보유하고 있었으며, 사회복지사 자격증을 보유한 대상자가 3명이었다. 영양사나 위생사 등 식품 및 영양 분야의 면허나 자격증을 소지한 대상자는 없었다.

집단면담조사를 통해 도출된 개선사항

돌봄교실 전담사를 대상으로 집단면담을 실시한 결과, 돌봄전담사가 급·간식 운영을 전담하고 있었으나 관련 지침이나 전문가의 도움 없이 식단을 작성하고 있었으며, 급·간식비가 낮게 책정되어 있어 음식의 질이 떨어지고 냉동식품이나 가공식품의 사용이 많다는 의견이 공통적으로 제시되었다.

“영양적인 측면은 전혀 고려하지 않고 같은 종류만 중복되지 않게 하고 있어요 간식의 경우 반조리할 때가 있는데 간식 단가 1인당 1,500원으로 부족해서 1.5 L음료수

를 구입해 배식해야 간식의 단가를 맞출 수가 있어요” (A, 근무경력 7년)

“조리기구가 돌봄교실에 구비되어 있어야 하는데, 예산이 줄어 조리기구가 구비되어 있지 않은 돌봄교실이 많아요 돌봄교실이 확산되기 전에는 예산이 많아 전자레인지 등 조리기구를 구입해 학교에서 조리가 가능해 간식비를 절감하기도 했어요 하지만 조리기구가 없는 돌봄교실은 조리가 불가능합니다.” (B, 근무경력 7년)

“저희는 돌봄교실이 네 반으로 운영되는데, 각 반마다 선생님들이 알아서 해요 식단도 저희가 직접 작성합니다. 마트에서 세일할 때, 1+1, 1+2일 때 식재료를 구입해서 단가를 맞춰요 영양사나 조리사가 아니니까 밥, 빵, 과자 등을 번갈아 가며 주고 있지만 영양적인 부분은 전혀 고려하지 않습니다.” (C, 근무경력 5년)

“저희는 전년도에 급식단가가 3,000원이었어요 급식비 단가가 너무 부족했어요” (F, 근무경력 9년)

급·간식 공급업체의 문제점도 공통적으로 지적되었다. 외부 공급업체에서 제공하는 급·간식은 영양적인 측면을 고려하지 않고 이익을 남기는 수단이 될 수 있다는 공통적인 의견이 있었다.

“영양소는 전혀 고려하지 않아요 업체에서 조리하기 쉬운 것, 냉동식품에 소스가 뿌려 나오는 정도고요 자장밥이 나오면 단무지 달걀 3조각, 방울토마토 3개, 튀김만두가 전부예요 자장에 들어간 고기는 찾아볼 수가 없고 기분이 나빠서 먹고 싶지 않아요 별크로 갖다 주는 업체인데 반찬에 김치가 섞여서 반찬을 재사용 하는구나 싶어서 그 다음부터는 더 먹기가 싫어졌어요” (A, 근무경력 7년)

“유통기한 하루 전 안 팔리는 크립빵만 들어오지 말고 양질의 빵 종류가 들어왔으면 좋겠어요 단가가 올라도 아이들이 먹을 수 있는 간식을 먹여야지 아이들이 먹기 싫은

Table 1. General characteristics of care class managers in the focus group interview (n = 7)

ID	Age (year)	Career (year)	Certificate / License
A	50	7	nursing teacher, social welfare worker
B	49	7	nursing teacher, social welfare worker
C	49	5	nursing teacher
D	50	8	nursing teacher
E	45	6	nursing teacher, social welfare worker
F	49	9	nursing teacher, cook license, medical technologist
G	40	5	nursing teacher

데 억지로 먹여야 되는 것이 힘들어요 납품업체에서 들어 온 음식 중 자장소스는 자장만 있고 건더기나 고기는 없고 국에는 국물만 있고 건더기는 너무 없어요”

(B, 근무경력 7년)

“아이들 먹는 양은 적은데도 불구하고 업체에서 들어오는 급·간식은 비싸요 그리고 냉동식품 사용이 너무 많아요”

(C, 근무경력 5년)

“업체에서 식단표가 제공되어도 영양적인 면을 고려한 건 아니고 가격에 맞춰서 보내주는 거예요 업체에서 이윤을 남기기 위해 단가가 낮은 것을 제공하는 게 보여요”

(E, 근무경력 6년)

또한, 초등돌봄교실 급·간식에 대한 관리지침이 없는 상태로 어떻게 운영을 해야 할지 기준을 알 수 없어 초등돌봄교실의 급·간식을 공동으로 관리할 수 있는 전문적인 기관이 필요하다는 의견이 많았다. 학교 급식실 이용에 대한 의견도 함께 제시되었다.

“전문기관에서 일률적으로 관리할 수 있는 기관이 적극 추진되었으면 해요”

(A, 근무경력 7년)

“돌봄교실 급·간식만 관리하는 전담기관이 있었으면 좋겠어요”

(B, 근무경력 7년)

“급식실을 개방해 조리사가 있어서 먹고 오면 아주 좋죠 그렇게 바뀌는 것을 지향합니다.”

(C, 근무경력 5년)

“업체에서 이윤을 남기기 위해 단가 낮은 것을 제공하는 게 보여요 그래서 비영리단체에서 했으면 좋겠어요 영양사 선생님은 방학 때 근무를 안 하시니까 학교를 묶어서 관리해 주시는 건 안 되는지요? 아니면 부모님들이 한 목소리를 내서 전문기관을 신설해 전체적으로 관리하는 시스템이 필요한 것 같아요 돌봄교실 급·간식을 중앙에서 관리, 감독을 하게 되면 질적, 양적으로 다 좋아질 수가 있겠죠 전문기관에서 관리를 해주면 단가가 올라가도 질적으로 좋아진다면 학부모님들이 돌봄교실을 믿고 더 보내시겠죠”

(E, 근무경력 6년)

“저희는 외곽이라 업체가 안 들어와서 공장단지에 있는 햄바집에서 주문해 먹어요 근데 거의 어른밥을 해주는 거예요 맵고 짜고 아이들이 전혀 못 먹어요 건더기 조금에 다 국물만 있고 저희가 가져와야 되고요 전문기관이 아이들에게 맞는 음식으로 균일하게 제공했으면 좋겠어요”

(G, 근무경력 5년)

설문조사

조사 대상자 및 초등돌봄교실의 일반사항

설문조사 대상자의 일반사항은 Table 2와 같다. 조사 대상자의 평균연령은 47.2세였으며, 대부분 (69.3%)이 대학교졸업 이상의 학력이었다. 돌봄전담사 경력은 평균 6.1년이었으며, 1일 평균 돌봄교실 근무시간은 약 6.1시간이었다. 79명이 1, 2급 보육교사 자격증을 보유하고 있었으나, 위생사나 영양사 등 급·간식 관리와 관련 있는 자격증이 나 면허증을 보유한 대상자는 1명 (영양사)뿐이었다. 도시와 농촌 간 조사 대상자의 일반사항에는 유의적인 차이가 없었다.

Table 2. General characteristics of care class managers in the survey using questionnaire

Characteristics		Urban (n = 76)	Rural (n = 25)	Total (n = 101)	p-value ³⁾
Sex	Male	1 (1.3) ¹⁾	1 (4.0)	2 (2.0)	0.436
	Female	75 (98.7)	24 (96.0)	99 (98.0)	
Age (year)		47.1 ± 6.0 ²⁾	47.4 ± 5.7	47.2 ± 5.9	0.837
Education level	≤ College graduation	19 (25.0)	12 (48.0)	31 (30.7)	0.031
	≥ University graduation	57 (75.0)	13 (52.0)	70 (69.3)	
Career as care class manager (year)		6.1 ± 2.8	6.2 ± 2.5	6.1 ± 2.8	0.889
Working time a day as care class manager (hour)		6.2 ± 1.4	6.0 ± 1.5	6.1 ± 1.4	0.584
Certificate/License	Kindergarten teacher	16 (21.1)	4 (16.0)	20 (19.8)	0.774
	School teacher	14 (18.4)	3 (12.0)	17 (16.8)	0.552
	Nursing teacher	60 (78.9)	19 (76.0)	79 (78.2)	0.757
	Social welfare worker	25 (32.9)	9 (36.0)	34 (33.7)	0.776
	Others	10 (13.2)	5 (20.0)	15 (14.9)	0.517

1) n (%) 2) mean ± SD 3) p-value by χ^2 -test or Fisher's Exact test for sex, education level, and certificate · license / Student's t-test for age, career, and working time

Table 3. General characteristics of elementary care classes in the survey (first semester in 2017)

Characteristics		Urban (n = 76)	Rural (n = 25)	Total (n = 101)	p-value ³⁾
Number of class		2.1 ± 0.8 ³⁾	2.0 ± 1.1	2.1 ± 0.9	0.646
Number of student (sex)	Total	39.6 ± 15.9	38.6 ± 21.7	39.4 ± 17.4	0.798
	Boy	20.6 ± 9.2	19.7 ± 11.8	20.4 ± 9.8	0.686
	Girl	19.0 ± 8.3	18.9 ± 10.5	19.0 ± 8.8	0.958
Number of student (grade)	1	22.3 ± 11.7	21.1 ± 14.1	22.0 ± 12.3	0.678
	2	16.7 ± 7.0	16.3 ± 10.3	16.6 ± 7.9	0.656
	3 ~ 6	0.8 ± 3.3	1.2 ± 2.6	0.9 ± 3.2	0.528
Operation of evening care class		2 (2.6) ³⁾	1 (4.0)	3 (3.0)	1.000
Operation of vacation care class		76 (100.0)	25 (100.0)	101 (100.0)	-

1) n (%) 2) mean ± SD 3) p-value by Fisher's Exact test for operation of evening and vacation care class / Student's t-test or Mann-Whitney U test for number of class and number of student

Table 4. General characteristic of food service in elementary care classes (n = 101)

Characteristics		Urban (n = 76)	Rural (n = 25)	Total (n = 101)	p-value ³⁾
Meal or snack service	Dinner during semester	2 (2.6) ¹⁾	1 (4.0)	3 (3.0)	1.000
	Lunch during vacation	68 (89.5)	20 (80.5)	88 (87.1)	0.300
	Snack during semester	76 (100.0)	25 (100.0)	101 (100.0)	-
	Snack during vacation	52 (68.4)	17 (68.0)	69 (65.3)	0.969
Unit cost (Won)	Dinner during semester (n = 3)	3,750.0 ± 1,060.7 ²⁾	3,500	3,666.7 ± 763.8	-
	Lunch during vacation (n = 88)	4,112.5 ± 467.3	3,882.4 ± 976.8	4,061.7 ± 616.1	0.917
	Snack during semester (n = 101)	1,484.3 ± 189.9	1,397.9 ± 219.4	1,463.2 ± 199.9	0.015
	Snack during vacation (n = 69)	1,449.8 ± 140.2	1,350.0 ± 216.0	1,429.5 ± 161.6	0.039
Facility · utility for food service	Sink	70 (92.1)	23 (92.0)	93 (92.1)	1.000
	Worktop	38 (50.0)	14 (56.0)	52 (51.5)	0.603
	Microwave oven	69 (90.8)	24 (96.0)	93 (92.1)	0.675
	Gas stove	28 (36.8)	9 (36.0)	37 (36.6)	0.940
	Electric rice cooker	39 (51.0)	19 (68.0)	56 (55.4)	0.145
	Water purifier	44 (57.9)	11 (44.0)	55 (54.5)	0.226
	Dishwasher	26 (34.2)	3 (12.0)	29 (28.7)	0.033
	Refrigerator	68 (89.5)	23 (92.0)	91 (90.1)	1.000
None	3 (3.9)	1 (4.0)	4 (4.0)	1.000	

1) n (%) 2) mean ± SD 3) p-value by χ^2 -test or Fisher's Exact test for meal or snack service and facility · utility for food service / Mann-Whitney U test for cost

조사 대상 초등돌봄교실의 일반사항은 Table 3과 같다. 한 학교당 돌봄교실 학급수는 2.1학급으로 남학생이 평균 20.4명, 여학생이 평균 19.0명이었다. 학년별 비율을 살펴 보면 1학년 22명, 2학년 16.6명으로 1~2학년이 대부분이었고, 3~6학년은 평균 0.9명으로 매우 적었다. 방학중돌봄교실은 조사대상 모든 학교가 운영하고 있었으나, 저녁돌봄교실을 운영하는 학교는 3개교뿐이었다. 도시와 농촌 간 초등돌봄교실의 일반사항에는 유의적인 차이가 없었다.

급·간식 운영 일반사항

초등돌봄교실의 급·간식비 및 시설·설비 현황은 Table 4와 같다. 학기 중에 저녁급식을 실시하는 학교는 저녁돌봄교실을 운영하는 3개교 (3.0%)였으며, 간식은 101개교

모든 학교에서 실시하고 있었다 (100%). 방학 중 급식과 간식은 각각 88개교 (87.1%), 69개교 (65.3%)가 제공하고 있었다. 도시와 농촌 간 급·간식 실시 비율에는 유의적인 차이가 없었다.

학기 중 저녁급식비는 평균 3,667원이었으며 방학 중 점심급식비는 평균 4,062원이었다. 방학 중 점심급식비는 최소 2,000원에서 최고 5,000원으로, 4,500원인 학교가 35개교로 가장 많았다. 학기 중 1회 간식비는 평균 1,463원으로 최소 900원에서 최대 2,000원 사이였으며, 1,500원인 학교가 74개교로 가장 많았다. 방학 중 1회 간식비는 평균 1,430원으로 최소 1,000원에서 최대 1,500원 사이였으며, 1,500원인 학교가 52개교로 가장 많았다. 도시와 농촌의 평균 급식비는 유의적 차이가 없었으나, 학기 중 간식비는

Table 5. Preparation method of meal or snacks in elementary care classes

Classification			Urban (n = 76)	Rural (n = 25)	Total (n = 101)	p-value ²⁾
Meal	Dinner during semester (n = 3)	Purchasing	2 (100.0) ¹⁾	1 (100.0)	3 (100.0)	-
	Lunch during vacation (n = 88)	Purchasing	60 (88.2)	15 (75.0)	75 (85.2)	0.161
		Non-purchasing ³⁾	8 (11.8)	5 (25.0)	13 (14.8)	
Snack	Snack during semester (n = 101)	Purchasing	75 (98.7)	23 (92.0)	98 (97.0)	0.151
		Non-purchasing	1 (1.3)	2 (8.0)	3 (3.0)	
	Snack during vacation (n = 69)	Purchasing	51 (98.1)	15 (88.2)	66 (95.7)	0.148
		Non-purchasing	1 (1.9)	2 (11.8)	3 (4.3)	

1) n (%) 2) p-value by Fisher's Exact test 3) non-purchasing includes cooking in class and individual preparation

Table 6. Menu planning of food service in elementary care classes

Classification			Urban (n = 76)	Rural (n = 25)	Total (n = 101)	p-value ³⁾
Meal	Nutrition standard (n = 95) ¹⁾	Yes	6 (8.2) ²⁾	1 (4.5)	7 (7.4)	1.000
		No	67 (91.8)	21 (95.5)	88 (92.6)	
	Planning menus in advance (n = 95)	Yes	38 (52.1)	9 (40.96)	47 (53.4)	0.359
		No	35 (47.9)	13 (59.1)	48 (50.5)	
	Menu planner (n = 47)	Care class manager	11 (28.9)	6 (66.7)	17 (36.2)	0.054
		Catering company	27 (71.1)	3 (33.3)	30 (63.8)	
	Provision of menu information to students and parents (n = 47)	Yes	32 (84.2)	7 (77.8)	39 (83.0)	0.639
		No	6 (15.8)	2 (22.2)	8 (17.0)	
Snack	Nutrition standard (n = 101)	Yes	8 (10.5)	3 (12.0)	11 (10.9)	1.000
		No	68 (89.5)	22 (88.0)	90 (89.1)	
	Planning menus in advance (n = 101)	Yes	59 (77.6)	21 (84.0)	80 (79.2)	0.496
		No	17 (22.4)	4 (16.0)	21 (20.8)	
	Menu planner (n = 80)	Care class manager	28 (47.5)	17 (81.0)	45 (56.3)	0.008
		Catering company	31 (52.5)	4 (19.0)	35 (43.8)	
	Provision of menu information to students and parents (n = 80)	Yes	53 (89.8)	17 (81.0)	70 (87.5)	0.442
		No	6 (10.2)	4 (19.0)	10 (12.5)	

1) The sum of responses is not equal to the total of respondents due to nonresponses. 2) n (%) 3) p-value by χ^2 -test or Fisher's Exact test

농촌이 1,398원으로 도시 1,484원보다 적었고 ($p = 0.015$), 방학 중 간식비 역시 농촌이 1,350원으로 도시 1,450원보다 적었다 ($p = 0.039$).

급·간식 조리 시설·설비 현황을 살펴보면, 싱크대 (92.1%), 전자렌지 (92.1%), 냉장고 (90.1%)는 대부분 갖추고 있었으며, 조리대 (51.5%), 전기밥솥 (55.4%), 정수기 (54.5%)는 절반 정도의 학교에 구비되어 있었다. 4개교는 급·간식 조리시설·설비를 전혀 갖추고 있지 않았다. 도시와 농촌 간의 차이를 살펴보면, 식기세척기의 경우에만 농촌의 설치율 (12.0%)이 도시 (34.2%)보다 유의적으로 낮았다 ($p = 0.033$).

초등돌봄교실의 급·간식 제공 방법을 비교한 결과는 Table 5와 같다. 급식과 간식 모두 완제품을 구매해서 제공하는 경우가 대다수였다. 학기 중 저녁급식을 제공하는 3개교는 모두 급식을 구매해서 제공하고 있었다. 방학 중 급식은 구매해서 제공하는 학교가 75개교로 가장 많았고

(85.2%), 나머지 13개교 (14.8%)는 직접 조리하여 제공 (3개교)하거나, 학생이 개인적으로 준비 (10개교)하고 있었다. 학기 중 간식은 101개교 중 98개교 (97.0%)가 구매해서 제공하고 있었으며, 방학 중 간식 역시 구매 제공이 69개교 중 66개교 (95.7%)로 대다수였다 (Table 5). 도시와 농촌의 급·간식 제공 방법에는 유의적인 차이가 없었다.

급·간식 식단관리 현황

급·간식 식단관리 현황은 Table 6과 같다. 급식 영양관리기준이 있는 학교는 해당 문항에 응답한 95개교 중 7개교 (7.4%)에 불과해 대부분 영양기준 없이 급식을 제공하고 있었다. 급식식단표를 별도로 작성하고 있는 학교는 해당 문항에 응답한 95개교 중 47개교 (53.4%)로 절반 정도에 불과하였다. 급식식단표를 별도로 작성하고 있다고 응답한 47개교를 대상으로 급식식단 작성자를 조사한 결과, 30개교에서는 도시락공급업체로부터 급식식단을 제공받고

Table 7. Safety management of food service in elementary care classes

Item		Urban (n = 76)	Rural (n = 25)	Total (n = 101)	p-value ²⁾
Safety standard for food service	Yes	23 (30.3) ¹⁾	11 (44.0)	34 (33.7)	0.207
	No	53 (69.7)	14 (56.0)	67 (66.3)	
Test eating of food to be served	Yes	43 (56.6)	14 (56.0)	57 (56.4)	0.960
	No	33 (43.4)	11 (44.0)	44 (43.6)	
Preservation of food to be served	Yes	70 (92.1)	23 (92.0)	93 (92.1)	1.000
	No	6 (7.9)	2 (8.0)	8 (7.9)	
Educated on food safety	Yes	27 (35.5)	7 (28.0)	34 (33.7)	0.490
	No	49 (64.5)	18 (72.0)	67 (66.3)	
Regular medical check-up	Yes	31 (40.8)	13 (52.0)	44 (43.6)	0.360
	No	45 (59.2)	12 (48.0)	57 (56.4)	

1) n (%) 2) p-value by χ^2 -test or Fisher's Exact test**Table 8.** Opinion about adequacy of meal and snack cost and effective operation method

Classification	Urban (n = 76)	Rural (n = 25)	Total (n = 101)	p-value ⁴⁾
Adequacy of unit meal cost (n = 83) ¹⁾				
Adequate	47 (73.4) ²⁾	10 (52.6)	57 (56.4)	0.086
Not adequate	17 (26.6)	9 (47.4)	26 (31.3)	
Adequate unit cost (Won)	4,176.5 ± 705.8 ³⁾	4,500 ± 1,392.0	4,288.5 ± 981.6	0.435
Adequacy of unit snack cost (n = 99)				
Adequate	60 (80.0)	12 (50.0)	72 (71.3)	0.004
Not adequate	15 (20.0)	12 (50.0)	27 (27.3)	
Adequate unit cost (Won)	1,870.6 ± 217.3	2,000 ± 439.5	1,924.1 ± 327.2	0.303
Effective operation method (n = 101)				
Cooking in class/individual preparation	22 (28.9)	4 (16.0)	26 (25.7)	0.061
Catering service	23 (30.3)	4 (16.0)	27 (26.7)	
Introduction of food service management center for elementary care class	31 (40.8)	17 (68.0)	48 (47.5)	

1) The sum of responses is not equal to the total of respondents due to nonresponses. 2) n (%) 3) mean ± SD 4) p-value by χ^2 -test or Student's t-test

있었으며 (63.8%) 나머지 17개교에서는 돌봄전담사가 급식식단을 작성하고 있었다 (36.2%). 또한, 39개교 (83.0%)가 학생·학부모에게 급식식단표를 공지하고 있었다. 도시와 농촌의 급식 식단관리 현황을 비교한 결과, 급식 영양관리 기준 유무와 급식식단표 작성 여부, 급식식단 공지 여부에서는 도시와 농촌 간 차이가 없었으나, 농촌 (66.7%)은 도시 (28.9%)에 비해 돌봄전담사가 식단을 작성하는 비율이 높은 경향이 있었다 ($p = 0.054$).

간식의 경우 전체 101개교 중 영양관리기준이 있는 학교는 11개교 (10.9%)에 불과하였으며, 간식식단표를 별도로 작성하는 학교는 80개교로 급식에 비해 비율이 높았다 (79.2%). 간식식단 작성자는 돌봄전담사가 45개교 (56.3%), 공급업체 제공이 35개교 (43.8%)로 급식에 비해 돌봄전담사가 급식식단을 작성하는 비율이 높았다. 간식식단을 학생·학부모에게 공지하는 학교는 70개교 (87.5%)였다. 도시와 농촌의 간식 식단관리 현황을 비교한 결과, 간식 영

양관리기준 유무와 간식식단표 작성 여부, 간식식단 공지 여부에서는 도시와 농촌 간 차이가 없었으나, 돌봄전담사가 식단을 작성하는 비율은 농촌이 81.0%로 도시 47.5%에 비해 유의적으로 높았다 ($p = 0.008$).

급·간식 위생관리 현황

급·간식의 위생관리 현황은 Table 7과 같다. 위생관리 기준이 있는 학교는 101개교 중 34개교 (33.7%)로 그 비율이 낮았다. 보존식은 대부분의 학교 (92.1%)에서 실시하고 있었으나, 급·간식을 검식 후 제공하는 학교는 절반 가량 (56.5%)으로 나타났다. 식품위생 및 안전 교육을 받은 경험이 있는 돌봄전담사는 101명 중 34명 (33.7%)에 불과하였으며, 영양교육을 받은 경험이 있는 돌봄전담사는 없었다. 정기적인 건강검진을 하지 않는 돌봄전담사도 56.4%에 달했다. 급·간식 위생관리 현황은 지역에 따른 차이가 나타나지 않았다.

급·간식 운영에 대한 의견

급·간식비에 대한 의견, 바람직한 급·간식 운영형태 등에 대해 조사한 결과는 Table 8과 같다. 급식비에 대한 의견을 제시한 83개교 중 현재 급식비가 적정하다고 응답한 학교는 57개교였으며 (56.4%), 26개교 (31.3%)는 적정하지 않다고 응답하였다. 적정 1회 급식비는 4,289원으로 방학 중 평균 점심급식비 4,061원보다 약 228원 많았다. 간식비에 대한 의견을 제시한 99개교 중 간식비가 적정하다고 응답한 학교는 72개교였으며 (71.3%), 27개교 (27.3%)는 적정하지 않다고 응답하였다. 적정 1회 간식비는 1,924원으로 학기 중 평균 간식비인 1,463원보다 약 461원 많아 급식비보다 차이가 컸다. 간식비의 적정성에 대한 의견은 지역별로 차이가 나타났는데, 농촌의 경우 적정하지 않다고 생각하는 비율 (50.0%)이 도시 (20.0%)에 비해 유의적으로 높았다 ($p=0.004$). 통계적으로 유의적이지는 않았으나, 급식비 역시 적정하지 않다고 생각하는 비율이 농촌 (47.4%)에서 도시 (26.6%)보다 높은 경향이 있었다 ($p=0.086$).

초등돌봄교실 급·간식 운영형태 중 바람직한 방법에 대한 의견을 조사한 결과, 초등돌봄교실 전문 급·간식지원센터 이용이 바람직하다는 응답이 48개교 (47.5%)로 가장 많았다. 다음으로 공급업체 이용이 바람직하다고 응답한 학교가 27개교 (26.7%), 직접 조리하거나 학생이 개인적으로 준비하는 것이 바람직하다고 응답한 학교가 26개교 (25.7%)였다. 농촌의 경우 전문 급·간식지원센터 이용에 대한 의견이 도시에 비해 높은 경향이 있었다 ($p=0.061$).

고 찰

여러 연구에서 가정의 사회경제적 수준이 어린이의 식생활에 영향을 준다는 점이 보고되어 왔다. 맞벌이 가정의 자녀는 식사를 혼자 해결하는 경우가 많으며^{14,15}, 한부모 가정의 자녀는 부모 모두와 함께 사는 어린이에 비해 영양섭취 수준이 낮았다¹⁶. 또한, 저소득층 가정의 어린이는 일반 가정의 어린이에 비해 평균 신장과 체중이 적거나¹⁷ 과체중 비율이 높았다¹⁸. 이러한 선행연구들은 저소득층 및 한부모, 맞벌이 가정의 어린이를 대상으로 운영되는 초등돌봄교실에서의 급·간식 제공이 대상자의 필요를 반영하여 체계적으로 이루어져야 함을 뒷받침해준다. 그러나 본 연구결과 초등돌봄교실의 급·간식은 지역 구분에 관계없이 관련 분야의 전문성을 갖추고 있지 않은 돌봄전담사나 외부공급업체에 의해 관리되고 있어 개선의 필요가 있었다.

초등돌봄교실 급·간식은 모두 완제품을 매식하는 경우가 대부분이었는데, 선행연구에서도 비슷한 결과가 보고된 바 있다¹¹. 이는 ‘초등돌봄교실 운영 길라잡이’⁹에서 식

중독사고 등 안전사고를 방지하기 위해 급식은 매식을, 간식은 완제품 제공을 원칙으로 하고 있기 때문일 것이다. 길라잡이에는 학교 여건에 따라 직접 조리 제공도 가능하다고 규정하고 있으나, 전문 인력이나 조리시설·설비 등의 부족으로 직접 조리 제공에는 어려움이 있다¹⁰⁻¹². 본 연구에서도 싱크대, 전자레인지, 냉장고는 대부분의 돌봄교실에 갖추어져 있었으나, 조리대, 전기밥솥 등은 절반 정도의 학교에만 구비되어 있어 직접 조리가 불가능한 경우가 많았다. 그러나 학부모들은 초등돌봄교실의 급식 방법으로 학교자체조리를 가장 선호하고 있다⁴. 한편, 선행연구에서는 인근에서의 배달이 어려운 농촌 지역의 돌봄교실에서는 도시에 비해 직접조리 비율이 높은 것으로 보고된 바 있으나¹², 본 연구에서는 농촌과 도시 모두에서 급·간식을 구매 제공하는 비율이 높았고 지역별 차이는 나타나지 않았다. 그러나 집단면담조사에서는 외곽에 있는 학교의 경우 급식을 공급받을 업체가 없어 근처 함바집에서 성인 대상으로 조리된 음식을 직접 가져다 먹는 문제점이 지적되었다. 따라서 학교 여건에 따라 직접조리를 할 수 있는 시설·설비 마련 및 인력 지원이 필요해 보이며, 집단면담조사에서도 제시되었듯이 학교 내 급식실을 활용할 수 있도록 하는 방안 마련이 필요해 보인다.

급·간식의 식단관리 현황을 살펴본 결과, 영양관리기준이 마련되어 있는 학교는 지역 구분에 관계없이 10% 정도에 불과하여 급·간식의 영양관리가 제대로 이루어지고 있지 않음을 확인할 수 있었다. 2011년에 진행된 선행연구¹⁰에서는 돌봄전담사가 식단을 직접 작성하는 학교가 90% 이상으로 나타났으나, 본 연구에서는 급식의 경우 도시락공급업체에서 식단을 제공하는 경우가 많았고 (63.8%), 간식의 경우도 43.8%는 공급업체로부터 식단을 제공받고 있었다. 그러나 집단면담조사에서 공통적으로 지적되었듯이 외부 공급업체가 제공하는 급·간식의 경우 냉동식품이나 가공식품의 사용이 많고, 어린이에게 적합하지 않은 메뉴의 제공이 빈번하다는 지적이 있어 외부 공급업체가 제공하는 급·간식에 대해서도 관련 규정이나 지침이 마련되어야 할 것이다.

돌봄전담사가 식단을 작성하는 경우도 바람직하다고 할 수 없다. 초등돌봄교실 전담사의 자격기준은 유·초·중등교사, 보육교사 2급 이상 자격소지자가 원칙이며, 인력확보가 어려운 농·어촌 지역 등은 조건부 채용을 할 수 있다⁹. 그러나 식단작성, 구매관리, 식사지도 등 급·간식 제공과 관련한 전반적인 업무를 돌봄전담사가 담당하고 있음에도 불구하고 조사 대상자 중 급식 관리와 관련 있는 자격증이나 면허증을 소지한 경우는 영양사 1명뿐이었다. 또한, 식품위생 및 안전 교육을 받은 경험이 있는 돌봄전

담사는 대상자의 1/3정도에 불과하였으며, 영양 교육을 받은 경험이 있는 돌봄전담사는 없었다. 선행연구¹⁹⁾에서도 급식 관련 자격증이나 면허증을 소지한 돌봄전담사는 없었다. 그러나 초등돌봄교실 전담사의 직무분석에 관한 선행연구²⁰⁾를 살펴보면, 행정업무 13개 항목 중 ‘급·간식 관련 물품 품의 및 구입하기’가 두 번째로 중요도가 높고, 운영계획 수립 및 평가 8개 항목 중 ‘급·간식 안전계획 및 작성하기’가 두 번째로 중요도가 높게 나타나 급·간식 업무가 돌봄전담사에게 매우 중요하게 인식되고 있음을 알 수 있다. 따라서 돌봄전담사 대상으로 특화된 영양·위생 교육 프로그램 개발이 필요하며, 주기적인 교육을 통해 위생적이며 건강한 급·간식 관리를 수행할 수 있도록 지원할 필요가 있다. 해외 연구를 살펴보면²¹⁾, 담당자 교육 등 중재 프로그램을 적용한 결과 방과후 프로그램에서 제공하는 간식의 영양학적 질이 유의적으로 개선된 것으로 나타났다. 이러한 결과는 초등돌봄교실 급·간식의 실질적인 관리자인 돌봄전담사를 대상으로 한 교육 프로그램 도입이 필요함을 뒷받침해준다.

본 연구 결과, 농촌의 경우 돌봄전담사가 급·간식 식단을 작성하는 경우가 도시에 비해 많아 돌봄전담사를 대상으로 한 영양·위생 교육 프로그램의 도입이 더욱 필요해 보였다. 선행연구에서는 한부모, 조손가정 어린이의 결식 비율이 도시보다 농촌에서 높게 나타나 어린이의 식생활 질에 대한 가정환경의 영향력이 농촌에서 더 큰 것으로 보고되었다²²⁾. 또한 서울과 지방에 사는 초등학생을 대상으로 식습관을 조사한 연구에서도 서울에 거주하는 어린이의 과일류 및 유제품의 섭취가 높았다²³⁾. 이러한 연구 결과는 농촌에 위치한 초등돌봄교실의 급·간식 관리가 더욱 체계적으로 이루어져야 함을 뒷받침해준다.

급·간식 위생관리 역시 지역에 관계없이 개선이 시급하였다. 위생관리 기준이 있는 학교가 101개교 중 34개교에 불과하였으며, 매일 급·간식을 취급하면서도 절반 이상의 돌봄전담사가 정기적인 건강검진을 받지 않는 것으로 조사되었다. 또한, ‘초등돌봄교실 운영 길라잡이’에는 급·간식을 배식하기 전 검식을 실시하고 식품위생법령상 보존식 보관 의무대상이 아니어도 급·간식 대상 인원에 상관없이 보존식을 실시하도록 권장하고 있으나⁹⁾, 급·간식을 검식 후 제공하는 학교는 56.4%에 불과했으며 보존식을 실시하지 않는 학교도 8개교였다. 따라서 실질적인 급·간식 취급자로서 돌봄전담사가 반드시 건강검진을 받도록 하고, 검식 및 보존식을 의무적으로 실시하도록 하는 제도가 마련되어야 할 것이다.

현재 초등돌봄교실의 급·간식은 ‘초등돌봄교실 운영 길라잡이’⁹⁾에 따라 운영되고 있다. 그러나 해당 길라잡이에

는 급·간식의 식단 구성이나 영양소 함량, 식재료의 품질 등 급·간식 운영에 대한 구체적인 규정이나 지침이 없어 현장에서의 활용에 제한점이 있다. 따라서 식품 위생이나 영양 분야에 대한 지식이 없는 돌봄전담사가 식단작성 등 관련 업무를 담당하고 있는 현실을 고려할 때 현장에서 효율적으로 활용할 수 있으면서도 안전하고 영양적으로 균형 잡힌 급·간식을 제공할 수 있는 구체적인 운영지침 마련이 시급하다. 특히, 초등돌봄교실에 참여하는 학생 대부분이 1,2학년생으로, 대상자의 특성에 맞는 급·간식 식단의 권장패턴 설정 및 참고식단 개발이 진행되어야 할 것이다. 미국의 경우, 농무부 (United States Department of Agriculture, USDA)가 관할하고 있는 방과후 급·간식 프로그램 (Afterschool Meals)을 위한 급·간식 식단패턴이 개발·활용되고 있는데²⁴⁾, 국내에서도 이와 같은 지침의 개발·적용이 이루어져야 할 것이다. 집단면담조사와 설문조사에서 초등돌봄교실 급·간식의 바람직한 운영 방법으로 초등돌봄교실 전문 급·간식지원센터의 설치에 대한 의견이 가장 많았는데, 장기적인 측면에서 급·간식 관리지원센터를 설치하여 통합 관리할 필요가 있을 것이며, 기존 학교의 급식시설과 학교 내 영양전문가 등 인력 인프라를 활용하는 것도 방안이 될 수 있을 것이다.

한편, 본 연구 결과 급식비와 간식비는 각각 4,500원, 1,500원인 학교가 가장 많았는데, 이는 경기도교육청에서 교육비지원 대상자에게 무상으로 제공되는 급·간식비가 동일하게 책정되어 있기²⁵⁾ 때문인 것으로 생각된다. 급·간식비에 대한 의견을 조사한 결과, 적정 1회 급식비는 실제 급식비와 큰 차이가 없었으나, 적정 1회 간식비는 1,924원으로 평균 간식비인 1,463원에 비해 500원 가량 높았다. 이러한 결과는 급식비는 현재 단가가 비교적 적정하나, 간식의 경우 1,800~2,000원 정도 수준으로 상승 조절하는 것을 고려해 볼 수 있음을 보여준다. 미국 방과후 프로그램에서 제공하고 있는 간식의 건강식 여부와 가격과의 연관성을 연구한 선행연구를 살펴보면²⁶⁾, 건강한 간식 (트랜스지방이 없는 간식, 생과일 등)이 건강하지 않은 간식 (트랜스지방이 함유된 간식, 통조림 과일 등)에 비해 약 50% 정도 가격이 더 비싼 것으로 조사되어 간식비 수준이 간식의 영양학적 질에도 영향을 미치고 있었다. 따라서 초등돌봄교실을 이용하는 어린이에게 영양학적으로 바람직한 간식을 제공할 수 있는 적절한 간식비 수준에 대한 보다 심층적인 조사와 연구도 필요해 보인다. 특히 농촌의 경우 도시보다 평균 간식비가 적었고, 돌봄전담사들 역시 간식비가 부족하다고 느끼고 있는 비율이 높았던 만큼, 도시에 비해 취약할 수 있는 농촌 초등돌봄교실 어린이들의 식생활 향상에 기여하기 위해서는 농촌을 위주로 급·간식비

상승을 우선적으로 고려할 필요가 있어 보인다.

본 연구는 경기도의 초등돌봄교실을 대상으로 진행하였기 때문에 우리나라 전체 초등돌봄교실의 급·간식 현황을 대표한다고는 할 수 없다. 그러나 2017년 기준 전국 초등학교 6,040개 중 1,241개 (20.5%)가 경기도에 위치해 있으며, 경기도의 초등학생 수가 전국 초등학생 수의 27.4%에 달하는¹³ 점을 고려하면 본 연구결과에 의미가 있다. 또한, 초등돌봄교실 급·간식을 이용하는 학생과 학부모 대상으로는 조사를 실시하지 않았기 때문에 초등돌봄교실 급식 대상자의 의견을 반영하는 데에는 한계가 있다. 그러나 본 연구에서 진행된 심층면접조사, 설문조사를 통해 초등돌봄교실 급·간식 관리에서 개선되어야 할 문제점 및 개선방안을 도출한 점에서 의의가 있으며, 이러한 연구결과는 초등돌봄교실 급·간식 운영의 개선을 위한 기초자료로 활용될 수 있을 것이다.

요 약

본 연구는 경기도 소재 초등돌봄교실의 돌봄전담사를 대상으로 집단면담조사 및 설문조사를 실시하여 도시와 농촌의 급·간식관리 현황을 비교 분석하였으며, 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 돌봄전담사 7명을 대상으로 한 집단면담조사 결과, 관련 지침이나 전문가의 도움 없이 돌봄전담사가 급·간식 운영을 전담하고 있었으며, 예산 부족으로 인한 질적 저하가 문제점으로 나타났다. 또한 초등돌봄교실의 급·간식을 공동관리할 수 있는 전문기관의 필요성이 도출되었다.

둘째, 돌봄전담사 101명을 대상으로 한 설문조사 결과, 학기 중 간식비는 평균 1,463원, 방학 중 급식비는 평균 4,062원이었으며, 학기 중 간식비 ($p=0.015$)와 방학 중 급식비 ($p=0.039$)는 농촌이 도시보다 유의적으로 적었다. 학기 중, 방학 중 급·간식 모두 완제품을 구매해서 제공하는 학교가 가장 많았으며 도시와 농촌 간 차이는 없었다.

셋째, 급식 영양관리기준이 있는 학교는 10% 미만에 불과하였다. 급식식단을 별도로 작성하고 있는 학교는 101개교 중 47개교였으며, 이 중 30개교 (63.8%)는 도시락공급업체로부터 식단을 제공받고 있었고, 17개 (19.3%)에서는 돌봄전담사가 식단을 작성하고 있었다. 간식식단을 작성하는 학교는 80개교로, 이 중 45개교 (44.6%)에서는 돌봄전담사가 식단을 작성하고 있었다. 농촌은 도시에 비해 돌봄전담사가 급식식단을 작성하는 비율이 높은 경향이 있었다 ($p=0.054$).

넷째, 위생관리 기준이 있는 학교는 101개교 중 34개교 (33.7%)에 불과하였으며, 31개교는 급·간식 제공 전 검

을 하지 않고 있었고 정기적인 건강검진을 하지 않는 돌봄전담사도 56.4%에 달했다. 급·간식 위생관리 현황은 지역에 따른 차이가 나타나지 않았다.

다섯째, 돌봄전담사가 응답한 적정 1회 간식비는 1,924원으로 실제 간식비보다 높아 적정 간식비에 대한 검토가 필요해 보였다. 바람직한 급·간식의 운영형태에 대한 의견에서는 초등돌봄교실 전문 급·간식지원센터 설치가 바람직하다는 응답이 48개교로 가장 많았다.

본 연구결과, 초등돌봄교실의 급·간식 운영에서는 지역구분과 관계없이 식단관리 및 위생관리 등에서 문제점이 나타났다. 초등돌봄교실에 참여하는 어린이들에게 위생적이며 영양이 풍부한 급·간식을 제공하기 위해서는 돌봄전담사가 식단작성 등 관련 업무를 담당하고 있는 현실을 고려하여 현장에서 효율적으로 활용할 수 있는 구체적인 급·간식 운영지침 마련이 시급하며, 돌봄전담사를 대상으로 한 영양·위생 교육 프로그램 개발이 필요하다. 또한 초등돌봄교실 급·간식 권장패턴 및 참고식단 개발이 필요하며, 정부 차원의 효율적인 제도 마련과 지원이 요구된다. 특히 농촌은 도시에 비해 급·간식의 단가가 낮고 돌봄전담사가 식단을 작성하는 경우가 많아 급·간식 단가의 상승을 우선적으로 고려할 필요가 있으며, 체계적인 급·간식 관리를 위한 제도 도입이 선행되어야 할 것이다.

ORCID

양희순: <https://orcid.org/0000-0003-2140-6467>

박혜련: <https://orcid.org/0000-0003-2627-6518>

송경희: <https://orcid.org/0000-0001-9549-0716>

안운진: <https://orcid.org/0000-0002-7977-0715>

최다운: <https://orcid.org/0000-0003-2750-9301>

Jin, Juntai: <https://orcid.org/0000-0001-8709-1782>

이영미: <https://orcid.org/0000-0001-9965-0748>

References

1. Ministry of Education (KR). Plans for expansion of elementary care classes [Internet]. Sejong: Ministry of Education; 2014 [cited 2018 Jan 12]. Available from: <http://www.moe.go.kr>.
2. Korean Educational Development Institute. 2016 guidance on operation of elementary care classroom. Jincheon: Korean Educational Development Institute; 2016.
3. Statistics Korea. Economically active population survey [Internet]. Daejeon: Statistics Korea; 2018 [cited 2018 Jan 12]. Available from: <http://www.index.go.kr>.
4. Bae SM. Analysis on the operation of elementary school caregiving class - focusing on downtown area in Seoul - [dissertation]. Cheongju: Korea National University of Education;

- 2017.
5. Ministry of Gender Equality and Family (KR). A study on the status of sole-parent families. Seoul: Ministry of Gender Equality and Family; 2015.
 6. Beets MW, Tilley F, Kim Y, Webster C. Nutritional policies and standards for snacks served in after-school programmes: a review. *Public Health Nutr* 2011; 14(10): 1882-1890.
 7. Kim JH, Sim YM. A comparative study on the status and satisfaction for using the after school caring service: focus on elementary child-care class in Uijeongbu, Goyang, Yeoncheon city. *Korean J Policy Anal Eval* 2017; 25(1): 399-419.
 8. Jung YM. The development of a quality assessment tool for elementary child-care classroom [dissertation]. Seoul: Sungkyunkwan University; 2016.
 9. Korean Educational Development Institute. 2017 guidance on operation of elementary care classroom. Jincheon: Korean Educational Development Institute; 2017.
 10. Shin DC. A study on meals of elementary school's care programs in Seoul [dissertation]. Seoul: Korea National Open University; 2011.
 11. Woo SJ. A study on activation methods for operation of after - school student care class [dissertation]. Cheongju: Korea National University of Education; 2011.
 12. Han JK. A study on the comparison of the management in after-school student care classes: the country vs. the city [dissertation]. Cheongju: Korea National University of Education; 2017.
 13. Korean Educational Development Institute, Statistics of Education. 2016 current situation of elementary schools [Internet]. Daejeon: Statistics Korea; 2017 [cited 2018 Mar 30]. Available from: <http://kosis.kr>.
 14. Sung CJ, Sung MK, Choi MK, Kang YL, Kwon SJ, Kim MH, Seo YL, Adachi M, Mo SM. An ecological study of food and nutrition in elementary school children in Korea. *Korean J Community Nutr* 2001; 6(2): 150-161.
 15. Sung SJ, Kwon S. Effect of eating with family or alone on the self-rated mental or physical health: the elementary school children in Daejeon area. *Korean J Community Nutr* 2010; 15(2): 206-226.
 16. Baek YJ. Family structure and diet of children and adolescents: analysis of data from the fifth Korea national health and nutrition examination survey (KNHANES V) 2010~2011 [dissertation]. Seoul: Seoul National University; 2014.
 17. Kim HK, Yun CH, Lee EH, Lee KI, Moon CS, Lee YH, Moon SY, Kwon EJ. Development of health promotion program for low income children in underserved area. Seoul: Korean Association of Health Promotion; 2007.
 18. Yun MH. The comparison of diet behavior, stress, self-esteem, and nutrient uptake in accordance with obesity of elementary school students of Gyeongbuk local children's center [dissertation]. Daegu: Kyungpook National University; 2017.
 19. Yang Y, Lee T. A study on the management status and improvement of the care class in elementary school: focusing on comparing direct management with consigned management by social enterprises. *J Yeolin Educ* 2013; 21(4): 171-200.
 20. Oh SY. Job analysis of child care professionals in elementary child care classes [dissertation]. Seoul: Soongsil University; 2017.
 21. Beets MW, Weaver RG, Tilley F, Turner-McGrievy G, Huberty J, Ward DS, Freedman DA. Salty or sweet? Nutritional quality, consumption, and cost of snacks served in afterschool programs. *J Sch Health* 2015; 85(2): 118-124.
 22. Lee SY. A comparison of factors related to skipping breakfast between rural and urban elementary school students [master's thesis]. Seoul: Kookmin University; 2013.
 23. Kim KH. Food habits, eating behaviors and food frequency by gender and among Seoul and other regions in upper-grade elementary school children. *J Community Nutr* 2010; 15(2): 180-190.
 24. United State Department of Agriculture (USDA). Child and adult care food program [Internet]. Washington, D.C.: United State Department of Agriculture; 2017 [cited 2017 Dec 9]. Available from: <https://www.fns.usda.gov/cacfp/child-and-adult-care-food-program>.
 25. Gyeonggido Office of Education. Operation status of elementary care class in Gyeonggido. Uijeongbu: Gyeonggido Office of Education; 2017.
 26. Mozaffarian RS, Andry A, Lee RM, Wiecha JL, Gortmaker SL. Price and healthfulness of snacks in 32 YMCA after-school programs in 4 US metropolitan areas, 2006-2008. *Prev Chronic Dis* 2012; 9: E38.